

# **INSTRUCCIONES DE USO**

**INSTRUCTION MANUAL**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**DOM PLANCHA INDUCCIÓN TPI380**

**INDUCTION PLATE TPI 380**

**TEPPAN YAKI DE INDUÇÃO TPI 380**



## Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestro teppanyaki de inducción. Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

Conservar el certificado de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al manual de instrucciones durante la vida útil del aparato porque contiene datos técnicos importantes del mismo.

## RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD</b> .....	4
PRECAUCIONES ANTES DEL USO .....	4
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	6
OTRAS PRECAUCIONES .....	6
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b> .....	7
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	7
PANEL DE CONTROL.....	7
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO</b> .....	7
INDICACIONES .....	7
VENTILACIÓN .....	8
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO</b> .....	8
ANTES DEL PRIMER USO .....	8
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	8
TECLAS TÁCTILES .....	8
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	8
PUESTA EN MARCHA .....	9
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	9
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	10
FUNCIÓN STOP&GO .....	11
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	11
FUNCIÓN BRIDGE .....	11
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	11
FUNCIÓN LIMPIAR .....	12
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN</b> .....	13
CONFIGURACIÓN DE LOS NIVELES DE COCCIÓN / TEMPERATURAS .....	13
TEMPERATURA MÁXIMA Y « SMOKING POINT » PUNTO DE HUMO .....	13
CONSEJOS DE COCCIÓN.....	13
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> .....	14
LIMPIEZA DE CRISTAL .....	14
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA.....	14
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA</b> .....	14
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b> .....	15
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b> .....	16
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b> .....	17

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes del uso

- ⚠ Retire todos los elementos del embalaje.
- ⚠ La instalación y la conexión eléctrica del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexión.
- ⚠ El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- ⚠ Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- ⚠ Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- ⚠ No transforme ni modifique el aparato.
- ⚠ La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- ⚠ La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- ⚠ No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- ⚠ El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- ⚠ Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

## Utilización del aparato

- ⚠ Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- ⚠ Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- ⚠ Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- ⚠ Los niños no deben manipular el aparato.
- ⚠ Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.

- ⚠ Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- ⚠ No se deberían colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillas, tenedores, anchores y tapes puesto que podrían calentarse.
- ⚠ Use recipientes de inducción apropiados
- ⚠ No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- ⚠ No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- ⚠ Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- ⚠ Los niños no deben usar este electrodoméstico para jugar.
- ⚠ La limpieza o el uso de este aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

### **Precauciones para no deteriorar el aparato**

- ⚠ Los recipientes con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- ⚠ La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- ⚠ Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- ⚠ No dé golpes a los bordes del cristal con los recipientes.
- ⚠ No coloque ni deje recipientes vacíos sobre la placa de cocción.
- ⚠ Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún esté caliente (atención: peligro de quemaduras).

- ⚠ **PELIGRO:** No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- ⚠ No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- ⚠ Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- ⚠ Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- ⚠ No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

### **Precauciones en caso de fallo del aparato**

- ⚠ Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- ⚠ En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- ⚠ Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- ⚠ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio posventa.

### **Otras precauciones**

- ⚠ Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- ⚠ No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- ⚠ El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- ⚠ **No apagar nunca** con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

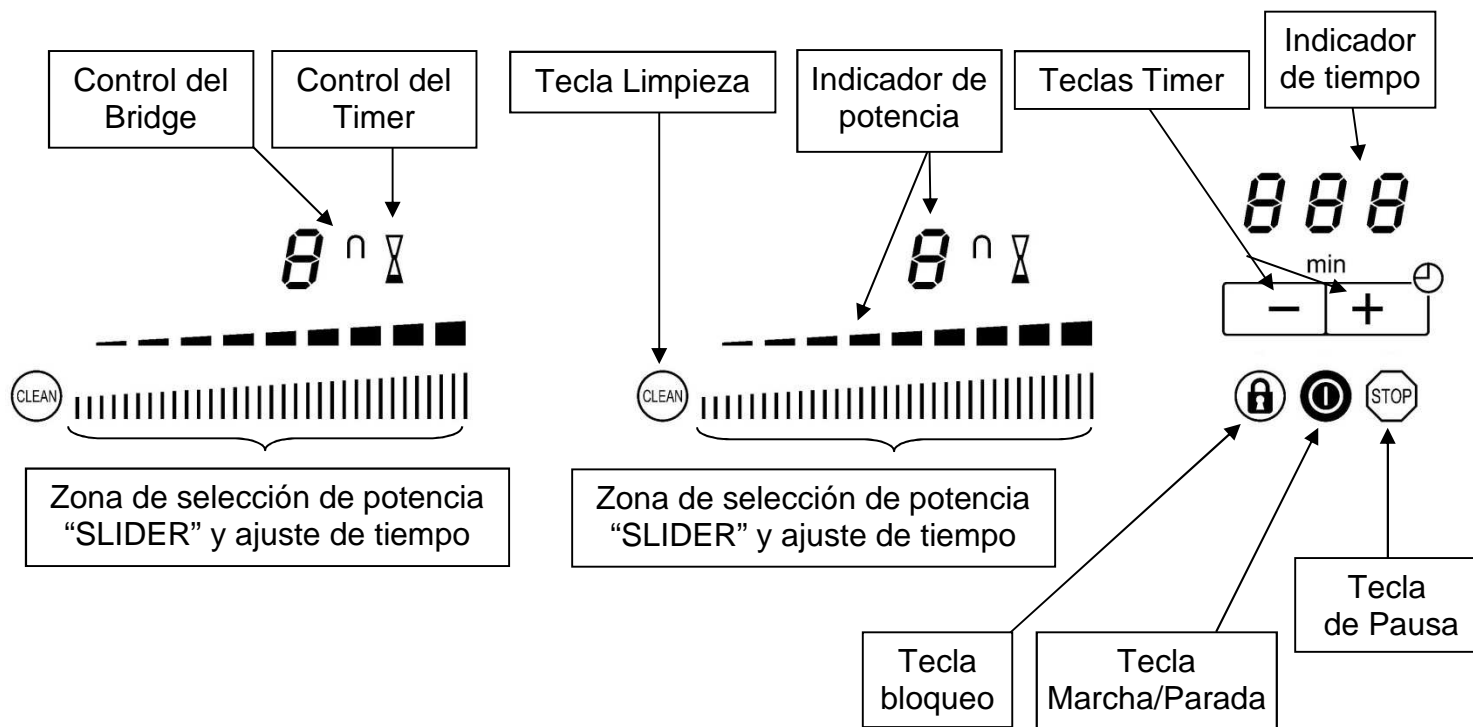
# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

Modelo	Potencia total	Zona de cocción
<b>TPI380</b>	2800 W	2 zona Ø145 mm

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

## Panel de control



# UTILIZACIÓN DEL APARATO

## Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
C	Función limpiar	La función limpiar está activa.
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
II	Stop&Go	La pausa está activada

## Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

## PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

---

### Antes del primer uso

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

### Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

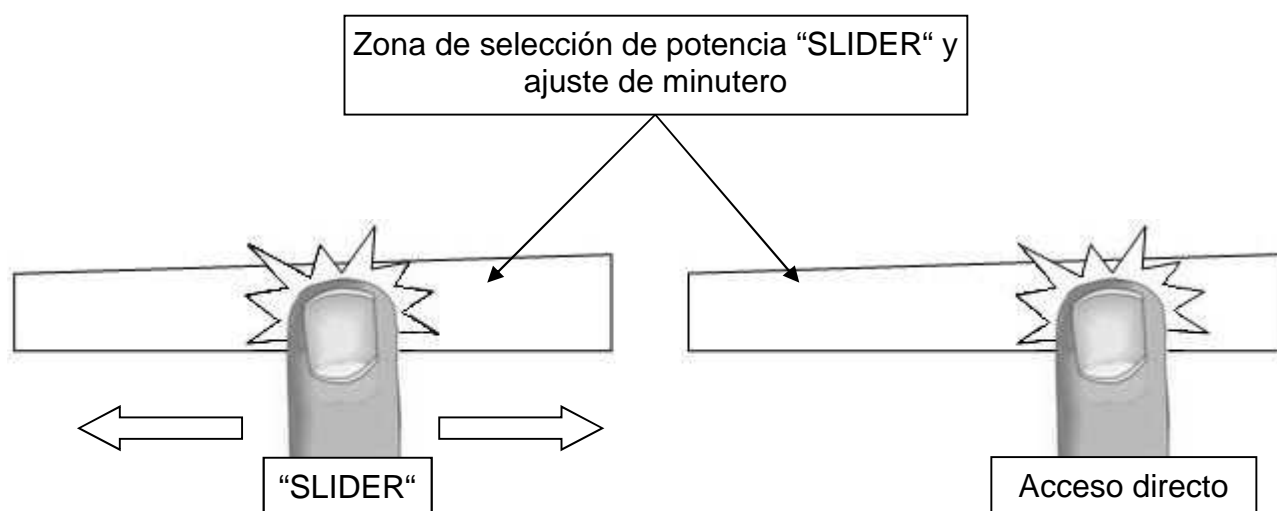
### Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

**No toque más de una tecla a la vez.**

### Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero



Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.





## Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

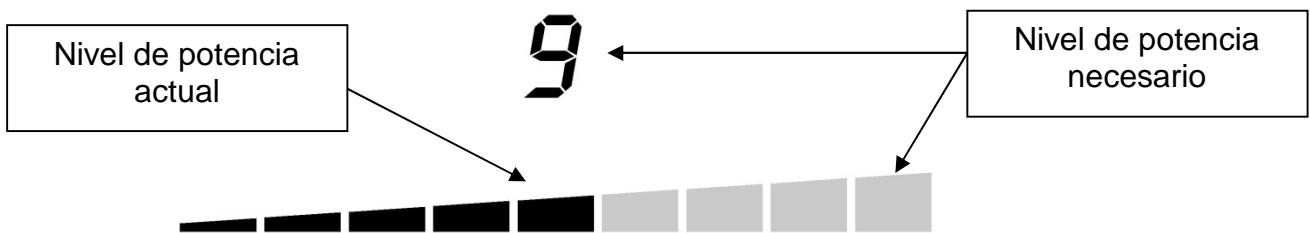
<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [  ]	[ 0 ] parpadear
Apagar	pulsar [  ]	ninguno o [ H ]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[ 0 ] o [ H ]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

- **Ejemplo de aumento de potencia:**



Los segmentos del display de potencia se activan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

- **Ejemplo de disminución de potencia:**



Los segmentos del display de potencia se desactivan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

## Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [ H ]

El símbolo [ H ] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor. **Peligro de quemadura y de incendio!**

## **Función Temporizador**

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconectar reloj programador**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [ - ] hasta [ 000 ]	[ 000 ]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la zona de cocción	Presionar [ ⏻ ]	[ 0 ]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador	[ 000 ]
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [ 00 ] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [ - ] o [ + ]

## Función Stop&Go



Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

### Accionamiento

Activar pausa  
Detener pausa

### Panel de control

pulsar [  ] durante 2s  
pulsar [  ] durante 2s  
  
pulsar una otro tecla o  
deslizar en "SLIDER"

### Indicación



[ II ]  
Piloto pausa  
parpadear  
piloto pausa  
apagado

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa [  ], es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [  ].
- A continuación, pulse la tecla [  ] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.


## Función Bridge

Esta función permite un puentado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con la misma funcionalidad que una zona de cocción. No se permite la función booster.


### Accionamiento

Conectar la zona de cocción  
Conectar Bridge

### Panel de control

Presionar [  ]  
Presionar los dos [ clean ]  
que han de puentearse.  
Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE  
que indica la potencia [ 1 ] a [ 9 ]  
Presionar los dos [ clean ]


### Indicación

[ 0 ]  
[ 0 ] y [  ]  
  
  
[ 0 ]

Aumentar potencia

Desconectar Bridge

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [  ]).

- **Activar bloqueo:**

### Accionamiento

Conectar bloqueo  
Desconectar bloqueo

### Panel de control

Presionar [  ] durante 6s  
Presionar [  ] durante 6s

### Indicación

Piloto encendido  
Piloto apagado


## **Función limpiar**

La función limpiar garantiza una temperatura adecuada para limpiar su plancha (véase el capítulo de Mantenimiento y limpieza).

Cada zona tiene su propia Función Limpiar.

También es posible combinar 2 zonas de cocción (función puente) para activar luego la función limpiar.

- **Inicio/parada de la función limpiar:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Activación de la función limpiar	presione [ CLEAN ]	[ C ] parpadea
Cuando se alcanza la temperatura de limpiar, [ C ] deja de parpadear.		
Parada de la función	presione [ CLEAN ] o presione [  ] o deslice el "SLIDER" (control deslizante)	nada o [ H ] [ 0 ] a [ 9 ]

La limpieza puede efectuarse con las posiciones 4, 5 o 6 del control deslizante.

# CONSEJOS DE COCCIÓN

## Configuración de los niveles de cocción / Temperaturas

Niveles Cocción	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Puede cocinar directamente encima de la superficie de cocción sin usar aceites u otras grasas. Evite llegar al « smoking point » punto de humo (=temperatura muy alta) cuando esté cocinando con aceites o grasas. La comida perderá su valor nutricional. Para conservar todo el sabor y calidad de los alimentos, asegúrese de ajustar la temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de cocción requerido.

## Temperatura Máxima y « smoking point » Punto de Humo

Grasas/Aceites	Temperatura máxima recomendada (°C) / potencia	Smoke point (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca cerdo	170 / 6	200
Grasa ternera	180 / 6	210
Aceite oliva	180 / 6	200
Aceite girasol	200 / 7	220
Aceite cacahuete	200 / 7	235
Aceite coco	200 / 7	240

## Consejos de cocción

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potencia
Pescados y Mariscos	170-180	6
Ternera	160-180	6
Buey	200-210	8
Cerdo	180-210	7
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Tortilla / tortitas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetales	140-160	5
Cocinar arroz fuego lento previamente cocinado	140-160	5
Cocinar pasta fuego lento previamente cocinado	140-160	5

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

## Limpieza de cristal

Limpie el cristal usando un poco de líquido de lavaplatos diluido en agua o un producto recomendado para la limpieza de vitrocerámicas. Detergentes sumamente corrosivos o abrasivos u otros productos o instrumentos de limpieza que puedan causar rasguños no deben usarse.

Seque la aplicación con un trapo limpio.

Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc. deben ser retirados inmediatamente.

## Limpieza de la placa de cocina

**Superficie de cocción fría:** Retire las marcas ligeras con un paño húmedo utilizando un limpiador líquido diluido en un poco de agua. Después, enjuague con agua fría y seque la superficie completamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (no realice movimientos circulares).

**Superficie de cocción caliente:** Presione la tecla [ CLEAN ] y espere hasta que [ C ] se vuelva fija (véase el apartado "Función limpiar").

Coloque hielo en la superficie de cocción y elimine las marcas ligeras con una espátula; después, empújelas hacia el drenaje. Limpie el drenaje con papel absorbente, por ejemplo. El agua fría puede reemplazar el hielo.

Después, seque completamente la superficie con movimientos que sigan las ranuras naturales de la superficie de cocción (sin realizar movimientos circulares) utilizando un paño seco.

Algunas marcas ocasionadas por el ácido que naturalmente contienen los alimentos pueden ser limpiadas con zumo de limón cuando el aparato esté frío.

No limpie la placa si el vidrio está demasiado caliente: **RIESGO DE QUEMADURAS.**

Debe evitarse terminantemente el uso de equipos de limpieza y detergentes abrasivos capaces de producir rayas.

No utilice nunca instrumentos a presión o a vapor.

## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

### **La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:**

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

### **El símbolo [ E ] se enciende:**

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

### **Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:**

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

### **La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:**

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

### **El panel de control indica [ C ]:**

- Referirse al capítulo “Función limpiar”

### **El panel de control indica [ II ]:**

- Referirse al capítulo “Pausa”

### **El símbolo [ ] o [Er03] aparece en la pantalla:**

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave es liberado o limpiarse

### **El símbolo[ E2] aparece en la pantalla:**

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

### **El símbolo[ E8] aparece en la pantalla:**

- Entrada de aire al ventilador obstruido, Libérela.

### **El símbolo[ U400 ] aparece en la pantalla:**

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

### **El símbolo[ Er47 ] aparece en la pantalla:**

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

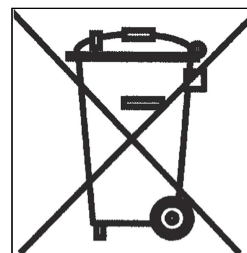
**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

---

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- **No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos**
- **Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos.**



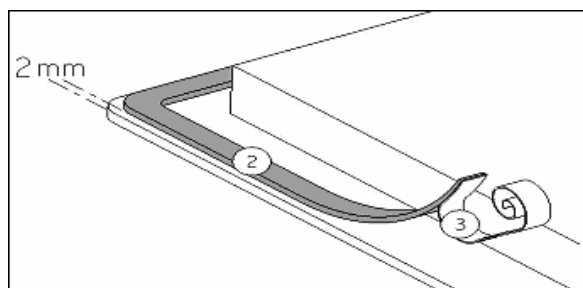
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

## Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



**Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).**

## Encaje:

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

Tipo	Medida de corte		Medida de plegado (montaje a ras de la superficie)			Medida del cristal		
	Anchura	Profundidad	Anchura	Profundidad	Radio	Anchura	Profundidad	Grosor
<b>TPI380</b>	360	490	386	516	8	380	510	6

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la ventilación de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.



# CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de un enchufe accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toque las partes calientes de la placa de conexión.

## ¡Atención!

Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre el cable de tierra de protección.

Respete el esquema de conexiones.

El hilo verde / amarillo corresponde al hilo de tierra, el hilo azul corresponde al hilo neutro y el hilo marrón corresponde al hilo fase.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

## ¡Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

**No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.**

## Dear customer,

Thank you for choosing our induction teppanyaki.

In order to use our appliance correctly, we advise you to read the following notes carefully, and to keep them for later use.

Keep the warranty certificate or the sheet of technical data with the instructions handbook during the appliance life. It contains important technical data.

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>19</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING .....	19
USING THE APPLIANCE .....	19
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	20
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	20
OTHER PROTECTIONS .....	21
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>22</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	22
CONTROL PANEL .....	22
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>22</b>
DISPLAY .....	22
VENTILATION .....	23
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>23</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	23
INDUCTION PRINCIPLE .....	23
SENSITIVE TOUCH .....	23
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE .....	23
STARTING-UP .....	24
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	24
TIMER .....	24
STOP&GO FUNCTION .....	25
RECALL FUNCTION .....	26
BRIDGE FUNCTION .....	26
CONTROL PANEL LOCKING .....	26
CLEAN FUNCTION .....	26
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>27</b>
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES .....	27
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT » .....	27
COOKING ADVICE .....	27
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>28</b>
GLASS CLEANING .....	28
COOKING SURFACE CLEANING .....	28
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>28</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>29</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>30</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>31</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- ⚠️ Unpack all the materials.
- ⚠️ The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- ⚠️ This appliance can only be used when installed in a well-equipped kitchen unit with an adapted and approved work-surface.
- ⚠️ This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- ⚠️ Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- ⚠️ Do not change or alter the appliance.
- ⚠️ The cooking plate cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- ⚠️ The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- ⚠️ Do not use any extension cord to connect it.
- ⚠️ The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- ⚠️ The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- ⚠️ Switch the heating zones off after use.
- ⚠️ Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- ⚠️ Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- ⚠️ Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- ⚠️ Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- ⚠️ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.
- ⚠️ Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get very hot and catch fire.

- ⚠ Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- ⚠ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ⚠ Children shall not play with the appliance.
- ⚠ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- ⚠ Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots) may damage the ceramic glass.
- ⚠ Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- ⚠ Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- ⚠ Do not hit the edges of the glass with a saucepan.
- ⚠ Make sure that the ventilation system of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- ⚠ Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- ⚠ Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not be exposed to the hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- ⚠ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- ⚠ Never put any hot container on the control panel.
- ⚠ If a drawer is situated under the built-in appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- ⚠ Never put any inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

## Precautions in case of appliance failure

- ⚠ In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- ⚠ If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- ⚠ Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- ⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- ⚠ If the mains cord is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service.

## Other protections

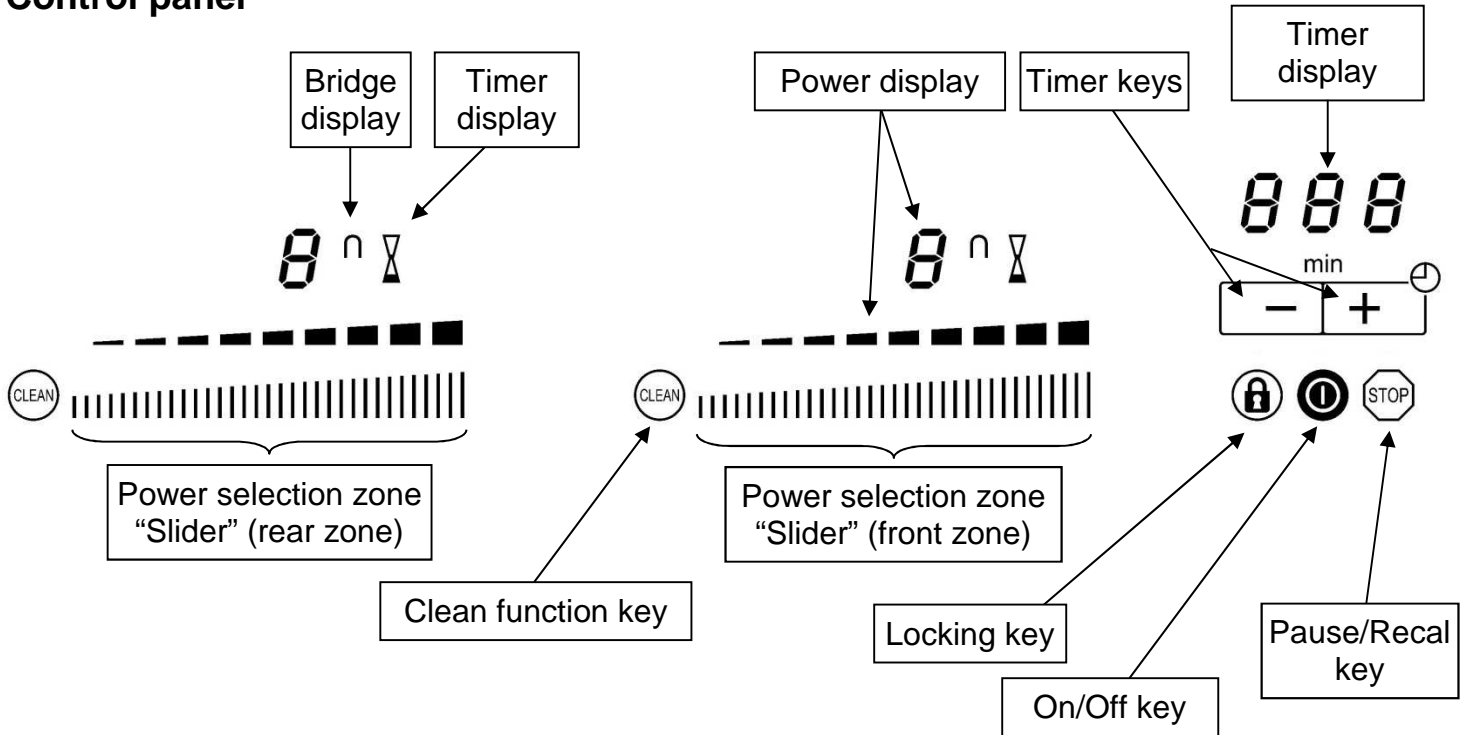
- ⚠ For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- ⚠ Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- ⚠ NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone
<b>TPI380</b>	2800 W	2 zones Ø145 mm

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
C	Clean function	Clean function is active.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
II	Stop&Go	The hob is in pause.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

Clean your hob with a damp cloth and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

### Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is working, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

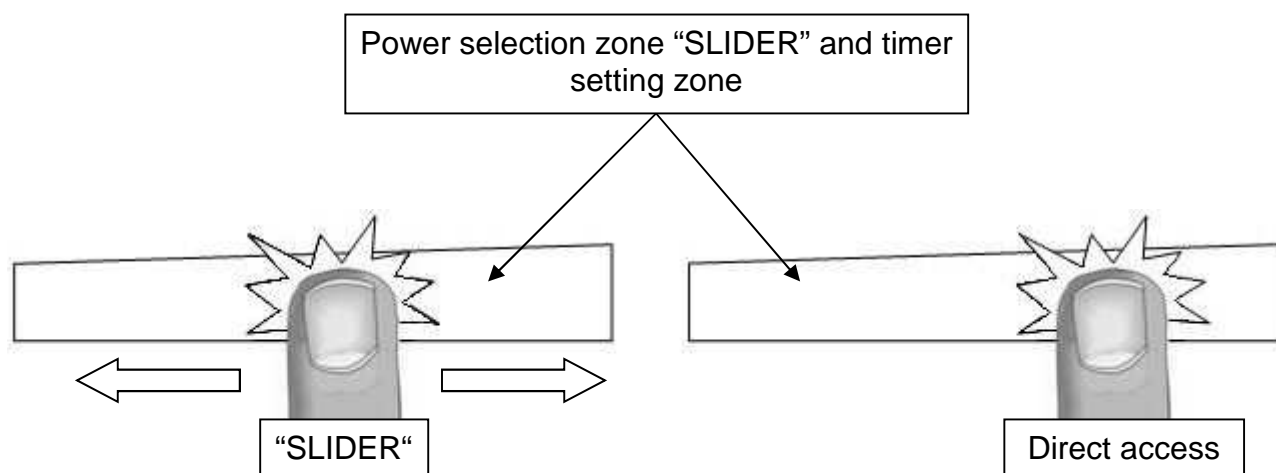
### Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

**In case of normal use, press only one key at a time.**



### Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

- Start up / switch off the hob:

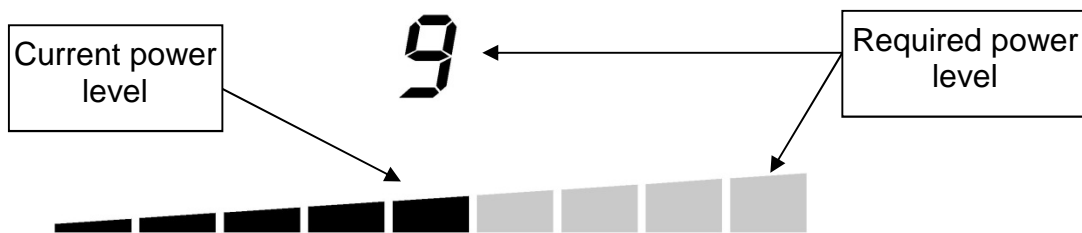
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [  ]	[ 0 ]
To stop	press key [  ]	nothing or [ H ]

- Start up / switch off a heating zone:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 1 ] to [ 9 ]
To stop	slide to [ 0 ] on "SLIDER"	[ 0 ] or [ H ]

If no action is taken within 20 seconds, the electronics return in waiting position.

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and the symbol [ H ] indicates this on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**



## Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ 9 ]
Select the timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**


<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [ - ] from the timer	[ 000 ]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working.

When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	press display [  ]	[ 0 ]
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer	[ 000 ]
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**



As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [ 000 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [ - ] and [ + ].


## Stop&Go function

This function stops temporarily any cooking activity and allows to restart with the same settings.

- **Start up/stop the stop&go function:**



<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage stop&go	press [  ]	[ II ] and control light on
Stop the stop&go	press [  ] Press on the animated "slider"	"Slider" is animated previous settings

## Recall Function

After switching off the hob [  ], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers



The recall procedure is the following:

- Press the key [  ]
- Then press [  ] before the light stops blinking.


The previous settings are activated again.



## Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. Booster function is not allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [  ]	[ 0 ]
Activate the bridge	Press simultaneously on [ clean ] of the 2 cooking zones	[ 0 ] and [  ]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[ 1 ] to [ 9 ]
Stop bridge	Press simultaneously on [ clean ] of the 2 cooking zones	[ 0 ]

## Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [  ]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Lock the hob	Press [  ] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [  ] during 6s	lock light off

## Clean function

The clean function guarantees a satisfactory temperature to clean your teppanyaki (see Maintenance and cleaning chapter).


Each zone has its own clean function.

It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

- **Start up/stop the clean function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the clean function	press [ clean ]	[ C ] is blinking

When the clean temperature is reached, the [ C ] becomes fixed.

Stop the function	press [ clean ] or press [  ] or slide on the "SLIDER"	nothing or [ H ] [ 0 ] à [ 9 ]
-------------------	---	-----------------------------------

Cleaning can be effected with positions 4, 5 or 6 from the slider.

# COOKING ADVICES

---

## Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease).

Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.

In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

## Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

## Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

# MAINTENANCE AND CLEANING

---

## Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroceramic product.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

## Cooking surface cleaning

**Cold cooking surface:** Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

**Warm cooking surface:** Presse the key [ clean ] and wait to the [ C ] becomes fixe (see paragraph "Clean function").

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **risk of burn.**

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

## The hob or the cooking zone does not start:

- The hob is badly connected to the electrical network.
- The safety fuse is cut off.
- The lock function is activated.
- The sensitive touch keys are covered with grease or water.
- An object is put on a sensitive touch key.

## The control panel displays [ E ]:

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

## One or all cooking zone(s) cut off:

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

### **The ventilation system is still working after switching the hob off:**

- This is not a failure, the fan continues to protect the electronic device.
- The fan stops automatically.

### **The control panel displays [ C ]:**

- See chapter “Clean function“.

### **The control panel displays [ II ]:**

- See chapter “Stop&Go“.

### **The control panel displays [ ] or [ Er03 ]:**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

### **The control panel displays [ E2 ]:**

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

### **The control panel displays [ E8 ]:**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

### **The control panel displays [ U400 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

### **The control panel displays [ Er47 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

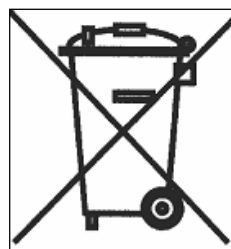
**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packaging are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of precious metals. Ask your commune for recycling possibilities.

- **Don't throw your appliance in the household refuse**
- **Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.**

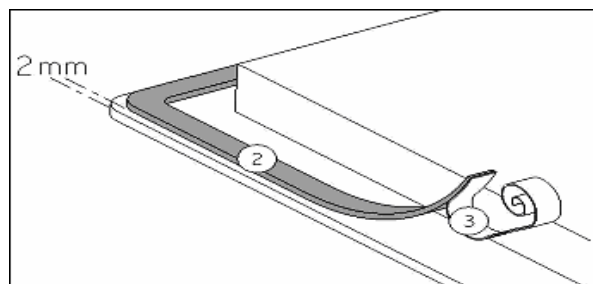


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.

The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

## How to stick the gasket:



**Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).**

## Fitting - installing:

- **The dimensions are:**

	Cut size		Flush mounting			Glass size		
Type	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
<b>TPI380</b>	360	490	386	516	8	380	510	6

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or device can be higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob to the top of a non- ventilated oven or a dishwasher.
- To ensure good air circulation of the electronic device, maintain a space of 20 mm under the bottom of the hob casing.
- If a drawer is placed under the work, avoid putting flammable objects in this drawer (for example: sprays) or non-heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cutout edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. Respect a distance of at least 760 mm if you do not have further instructions.
- The connecting cable cannot be subjected to mechanical constraint (e.g. a drawer) after construction.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and who respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by using adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

## **Caution!**

This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

You should always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

## **Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.**

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

## Estimado cliente,

Agradecemos a confiança que depositou na Teka ao eleger o nosso teppan yaki de indução. De modo a utilizar corretamente o aparelho, aconselhamos a leitura cuidadosa deste manual e a guardá-lo para consultas futuras.

Conserve o certificado de garantia ou a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho pois contém dados técnicos importantes do mesmo.

## INDICE

---

<b>SEGURANÇA</b> .....	33
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO .....	33
UTILIZAÇÃO DO APARELHO .....	33
PRECAUÇÕES PARA NÃO DANIFICAR O APARELHO.....	34
PRECAUÇÕES EM CASO DE FALHA DO APARELHO.....	35
OUTRAS PRECAUÇÕES.....	35
<b>DESCRIÇÃO DO APARELHO</b> .....	36
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	36
PAINEL DE COMANDOS .....	36
<b>UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b> .....	36
INDICAÇÕES.....	36
VENTILAÇÃO .....	37
<b>COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E USO DO APARELHO</b> .....	37
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO .....	37
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO .....	37
TOUCH CONTROL.....	37
ZONA DE SELEÇÃO DE POTÊNCIA “SLIDER” E AJUSTE DO TEMPORIZADOR.....	37
COLOCAR EM FUNCIONAMENTO .....	38
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	38
FUNÇÃO TEMPORIZADOR .....	39
FUNÇÃO STOP&GO.....	40
MEMORIZAÇÃO DE FUNÇÕES .....	40
FUNÇÃO “PONTE” .....	40
BLOQUEIO DA ZONA DE COMANDOS.....	40
FUNÇÃO LIMPEZA .....	41
<b>CONSELHOS DE COZINHADO</b> .....	42
CONFIGURAÇÃO DOS NÍVEIS DE COZINHADO / TEMPERATURAS .....	42
TEMPERATURA MÁXIMA E «SMOKE POINT» (PONTO DE FUMO) .....	42
CONSELHOS DE COZINHADO .....	42
<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b> .....	43
LIMPEZA DO VIDRO .....	43
LIMPEZA DA SUPERFÍCIE DE COZINHADO .....	43
<b>QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS</b> .....	43
<b>PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE</b> .....	44
<b>INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO</b> .....	45
<b>LIGAÇÃO ELÉTRICA</b> .....	46



# SEGURANÇA

---

## Precauções antes da utilização

- ⚠ Retire todos os elementos da embalagem.
- ⚠ A instalação e a ligação elétrica do aparelho devem ser realizadas por um técnico qualificado. O fabricante não se responsabilizará pelos danos resultantes de uma má instalação ou de ligação.
- ⚠ Este equipamento apenas pode ser utilizado quando instalado num móvel com tampo homologado e adaptado.
- ⚠ A sua utilização é exclusivamente para preparação de alimentos estando excluída qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- ⚠ Retire todas as etiquetas e autocolantes do vidro vitrocerâmico.
- ⚠ Não transforme nem altere o aparelho.
- ⚠ A placa de cozinha não deve servir como suporte nem como superfície de trabalho.
- ⚠ O aparelho deve estar ligado a uma tomada com proteção terra e de acordo com as normas locais em vigor.
- ⚠ Não utilize extensões para a ligação à rede elétrica.
- ⚠ Este aparelho não deve ser utilizado por cima de uma máquina de lavar louça nem uma máquina de secar roupa uma vez que os vapores libertados podem deteriorar a eletrónica.
- ⚠ Este aparelho não está previsto para o funcionamento com um relógio temporizador externo ou com um comando a distância.

## Utilização do aparelho

- ⚠ Desligue as zonas de cozinhado após a utilização.
- ⚠ Vigie constantemente os alimentos aquando a utilização de gorduras ou óleos, uma vez que poderão inflamar rapidamente.
- ⚠ Tenha cuidado com o risco de queimaduras durante e após a utilização do aparelho.
- ⚠ Assegure-se de que nenhum cabo elétrico (fixo ou móvel) do aparelho, entra em contacto com o vidro ou com o recipiente quente.
- ⚠ Não coloque objetos magnéticos (cartões multibanco, disquetes informáticas, calculadoras) perto do aparelho quando este estiver em funcionamento.

- ⚠ Não coloque na superfície de trabalho objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas, visto que podem aquecer.
- ⚠ Não coloque sobre o aparelho panos ou folhas de proteção. Podem aquecer e provocar um incêndio.
- ⚠ Não coloque nenhum objeto metálico, exceto os recipientes a aquecer. Em caso de conexão acidental ou de calor residual, este objeto dependendo do material, pode correr o risco de se fundir e arder.
- ⚠ Este equipamento pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que tenham falta de experiência e conhecimento do produto, desde que supervisionadas e lhe tenham sido dadas instruções adequadas sobre a utilização segura e dos perigos envolvidos.
- ⚠ As crianças não devem brincar com este equipamento.
- ⚠ A limpeza ou utilização deste aparelho não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

### **Precauções para não danificar o aparelho**

- ⚠ Os recipientes com base não polida (não esmaltada) ou danificada podem deteriorar o vidro.
- ⚠ A presença de areias ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro.
- ⚠ Evite deixar cair objetos sobre o aparelho, mesmo que sejam pequenos.
- ⚠ Não golpeie os cantos do vidro com os recipientes.
- ⚠ Não coloque nem deixe recipientes vazios sobre a placa de cozinhado.
- ⚠ Açúcar, materiais sintéticos ou papel de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas quentes. Estas substâncias podem, ao arrefecer, provocar ruturas ou outras modificações na superfície vitrocerâmica. Desligue o aparelho e retire-as imediatamente da zona de cozinhado enquanto está quente (Atenção: perigo de queimaduras).
- ⚠ **PERIGO:** Não armazenar objetos sobre a superfície de cozinhado.
- ⚠ Nunca coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

- ⚠ Assegure-se de que a ventilação do aparelho é realizada segundo as instruções do fabricante.
- ⚠ Caso tenha uma gaveta situada por baixo do aparelho encastrado, assegure-se que tem uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo dessa gaveta e a parte inferior do aparelho de modo a assegurar uma boa ventilação.
- ⚠ Não coloque objetos inflamáveis (por exemplo sprays) na gaveta situada por baixo da placa de cozinhar. As eventuais bandejas dos talheres devem ser de material resistente ao calor.

### **Precauções em caso de falha do aparelho**

- ⚠ Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho e desligue-o da rede elétrica.
- ⚠ Se o vidro estiver partido ou apresentar fissuras, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- ⚠ As reparações apenas podem ser realizadas por pessoal especializado. Em caso algum tente abrir o aparelho.
- ⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- ⚠ Se o cabo de alimentação está danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo Serviço de Assistência Técnica.

### **Outras precauções**

- ⚠ Para pessoas que utilizem pacemaker, o campo magnético pode influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que consulte o médico.
- ⚠ Não utilize recipientes de material sintético ou de alumínio pois podem fundir nas zonas de cozinhado quentes.
- ⚠ **Nunca extinguir** uma chama com água. Desligue a zona de cozinhado. Abafe cuidadosamente as chamas com uma tampa, ou com um cobertor antifogo ou outro meio similar.

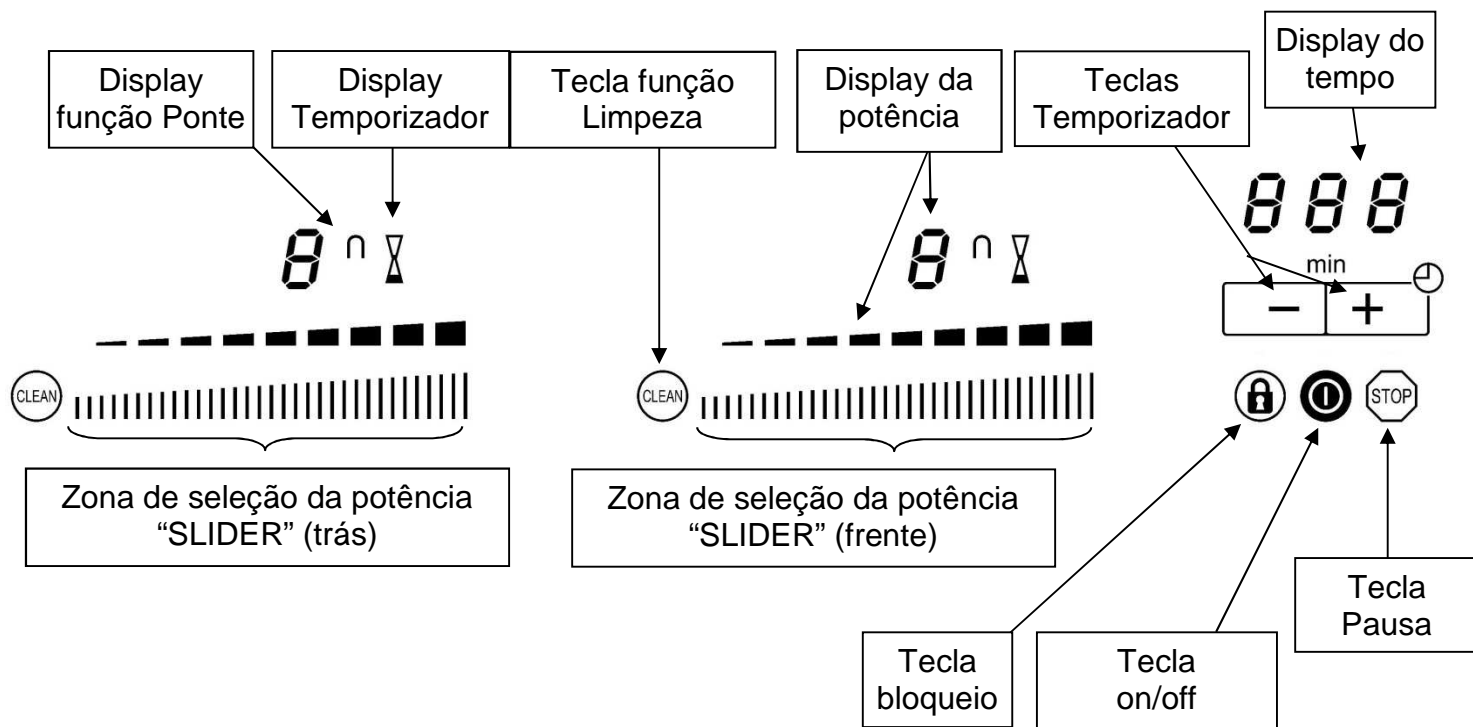
# DESCRIÇÃO DO APARELHO

## Características técnicas

Modelo	Potência total	Zona de cozinhado
<b>TPI380</b>	2800 W	2 zona Ø145 mm

\* a potência pode variar em função das dimensões e dos materiais dos recipientes.

## Painel de comandos



# UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## Indicações

### Indicação

0	Zero
1...9	Nível de potência
E	Mensagem de erro
C	Função limpeza
H	Calor residual
II	Stop&Go

### Função

Zona de cozinhado ativada
Seleção do nível de cozinhado
Falha eletrônica
A função Limpeza está ativada
A zona de cozinhado está quente
A placa pausa está ativada

## Ventilação

O sistema de refrigeração é totalmente automático. O ventilador inicia a baixa velocidade a partir do momento em que o aquecimento do sistema eletrônico atinge um certo limite. O ventilador aumenta a velocidade quando a placa é utilizada de forma intensiva. O ventilador reduz a velocidade e pára automaticamente quando o circuito eletrônico estiver suficientemente refrigerado.

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E USO DO APARELHO

### Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho com um pano húmido e seque de seguida. Não utilize detergente nas superfícies de vidro, pois pode provocar uma coloração azulada.

### Princípio da indução

Por baixo de cada zona de cozinhado existe uma bobina de indução, que quando ligada, produz um campo eletromagnético variável, o qual produz correntes induzidas no fundo ferromagnético do recipiente. Disto resulta um aquecimento do recipiente colocado sobre a zona aquecida.

### Touch control

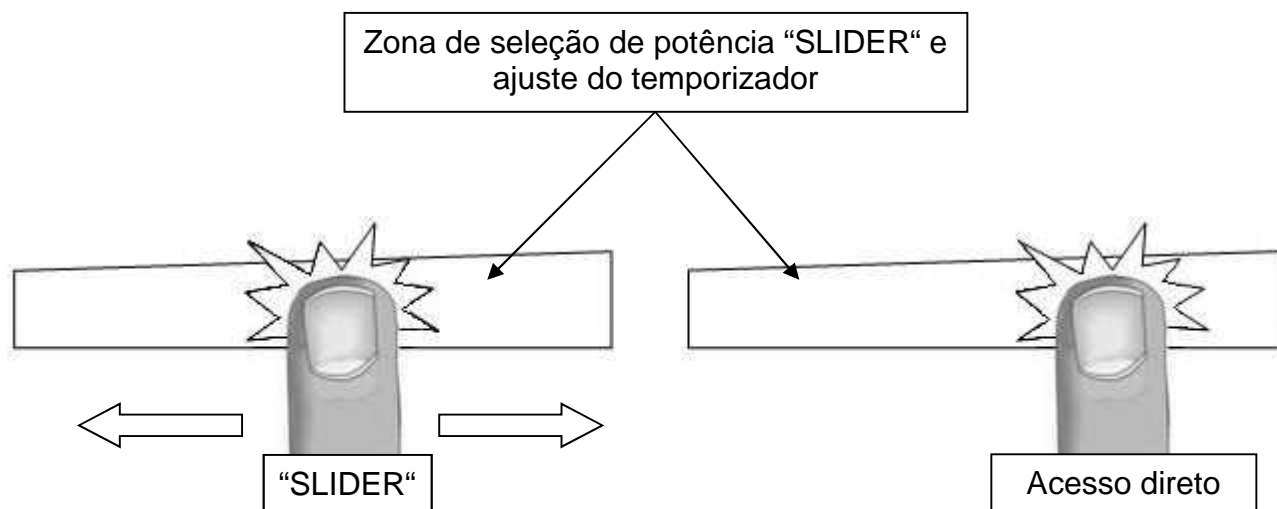
Este aparelho possui um touch control que permite controlar as várias funções. Um pequeno toque na tecla selecionada ativa o seu funcionamento. Esta ação é confirmada por um piloto, uma letra ou um número no display e/ou por um sinal sonoro.

**Em utilização normal, pressione a tecla apenas uma vez.**

### Zona de seleção de potência “SLIDER” e ajuste do temporizador



Para a seleção de potência com o touch control slider , deslize o dedo sobre a zona “SLIDER”.

Pode ter acesso direto se colocar o dedo diretamente no nível desejado.



## Colocar em funcionamento

- Ligar / Desligar o teppan yaki:

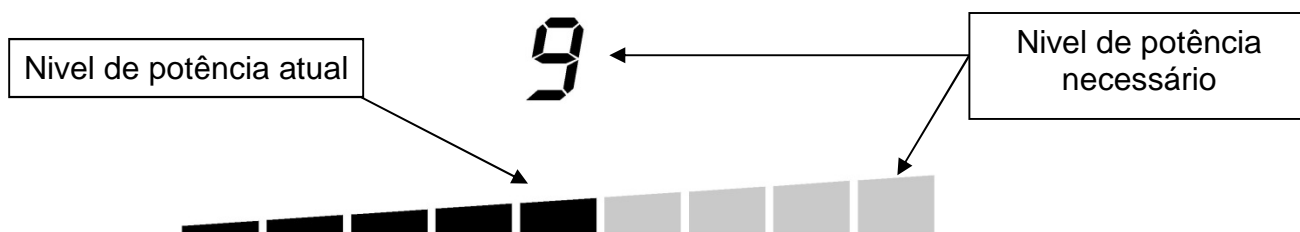
<u>Ação</u>	<u>Painel de comandos</u>	<u>Display</u>
Ligar	pulsar [  ]	[ 0 ] piscar
Desligar	pulsar [  ]	nenhum ou [ H ]

- Ligar / Desligar uma zona de cozinhado:

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Display</u>
Aumentar a potência	Deslizar no “slider” para a direita ou para a esquerda	[ 1 ] a [ 9 ]
Desligar	Deslizar no slider até 0	[ 0 ] ou [ H ]

Se não realizar nenhuma operação no prazo de 20 segundos, o sistema regressa à posição de espera.

- Exemplo de aumento de potência:



Os segmentos no display de potência ativam-se um por um até alcançar o nível de potência necessário.

- Exemplo de diminuição de potência:



Os segmentos no display de potência desativam-se um por um até alcançar o nível de potência necessário.

## Indicador de calor residual

Depois de desligar as zonas de cozinhado ou de desligar por completo a placa teppan yaki, as zonas de cozinhado ainda permanecem quentes e o no display aparece o símbolo [ H ].

O símbolo [ H ] desaparece quando as zonas de cozinhado puderem sem tocadas sem perigo.

Não toque nas zonas de cozinhado nem coloque nenhum objeto em cima destas, caso os indicadores de calor residual estejam acesos. **Risco de queimadura e de incêndio!**

## Função Temporizador

O temporizador pode ser utilizado simultaneamente nas quatro zonas de cozinhado, com diferentes tempos (de 1 a 999 minutos), para cada uma delas.

- **Estabelecer ou alterar a duração do cozinhado:**

<b><u>Ação</u></b>	<b><u>Painel de comandos</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selecionar a potência	Deslizar no “touch control Slider”	[ 1 ] a [ 9 ]
Selecionar o temporizador	Pressionar simultaneamente as teclas [ + ] e [ - ] do temporizador até que se alcance a zona de cozinhado desejada	o indicador da zona de cozinhado selecionada acende
Reduzir tempo	Pressionar [ - ] no temporizador	[ 60 ]...
Aumentar tempo	Pressionar [ + ] no temporizador	O tempo aumenta

Ao fim de alguns segundos o display pára de piscar.  
A duração do tempo é confirmada e o temporizador inicia.

- **Desligar o temporizador**

<b><u>Ação</u></b>	<b><u>Painel de comandos</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selecionar o temporizador	Pressionar simultaneamente as teclas [ + ] e [ - ] do temporizador até que se alcance a zona de cozinhado desejada	o indicador da zona de cozinhado selecionada
Desligar o temporizador	Pressionar [ - ] até [ 000 ]	[ 000 ]

Se estiverem várias zonas com o temporizador ativado, repita o processo.

- **Funcionamento do temporizador como cronómetro:**

O cronómetro é uma função independente. Este pára logo que a zona de cozinhado inicia o funcionamento. Quando a placa é desligada, o temporizador funciona até atingir o tempo selecionado.

<b><u>Ação</u></b>	<b><u>Painel de comandos</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Ligar a zona de cozinhado	Pressionar [ Ⓞ ]	[ 0 ]
Selecionar o temporizador	Pressionar simultaneamente as teclas [ + ] e [ - ] do temporizador	[ 000 ]
Reduzir tempo	Pressionar [ - ] no temporizador	[ 60 ]...
Aumentar tempo	Pressionar [ + ] no temporizador	O tempo aumenta

Ao fim de alguns segundos o display pára de piscar.  
O tempo é confirmado e o temporizador inicia.

- **Desconexão automática:**



Logo que o tempo selecionado tenha terminado, pisca no display [ 000 ] e soa um sinal acústico.

Para desligar o sinal acústico e a indicação a piscar basta pressionar a tecla [ - ] ou [ + ]


## Função Stop&Go

Esta função pára temporariamente qualquer definição das zonas de cozinhado ativadas e permite reiniciá-las com a mesma configuração.

- **Ligar / Desligar a função Stop&Go**


<u>Ação</u>	<u>Painel de comandos</u>	<u>Display</u>
Ativar stop&go	premir [  ] durante 2s	[ II ] piloto aceso a piscar
Desativar stop&go	premir [  ] durante 2s  Premir outra tecla ou deslizar o dedo sobre o “SLIDER”	Piloto desligado

## Memorização de funções

Após desligar a placa [  ] é possível recordar os últimos ajustes.

- Cozinhar em todas as zonas de cozinhado
- Minutos e segundos programados no temporizador.



O procedimento para recuperar a configuração anterior é a seguinte:

- Prima a tecla [  ].
- De seguida, prima a tecla [  ] durante 6 segundos.


A configuração anterior fica ativada.

## Função “Ponte”



Esta função permite utilizar as duas zonas de cozinhado como uma só, com as mesmas funcionalidades que uma zona de cozinhado. Não é permitida a função Power.

<u>Ação</u>	<u>Painel de comandos</u>	<u>Display</u>
Ligar a placa	Pressionar [  ]	[ 0 ]
Ativar a função “Ponte”	Pressionar simultaneamente a tecla [ clean ] das duas zonas de cozinhado	[ 0 ] e [  ]
Aumentar potência	Deslizar no “Slider” que indica a potência [ 1 ] a [ 9 ]	
Desativar a função “Ponte”	Pressionar simultaneamente a tecla [ clean ] [ 0 ] das duas zonas de cozinhado	

## Bloqueio da zona de comandos

O painel de comandos pode ser bloqueado para evitar alterações das regulações efetuadas nas zonas de cozinhado, como por exemplo para efetuar a limpeza do vidro, (exceto a tecla [  ]).

- **Ativar bloqueio:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de comandos</u>	<u>Display</u>
Ligar bloqueio	Pressionar [  ] durante 6s	Piloto aceso
Desligar bloqueio	Pressionar [  ] durante 6s	Piloto desligado




## Função limpeza

A função limpeza garante uma temperatura adequada para limpar a superfície do teppanyaki (consulte o capítulo de Manutenção e limpeza).

Cada zona tem a sua própria Função Limpeza.

Também pode combinar as duas zonas de cozinhado através da função “Ponte” e ativar a função Limpeza nas duas ao mesmo tempo.

<u>Ação</u>	<u>Painel de comandos</u>	<u>Display</u>
Ativação da função Limpeza	pressione [ CLEAN ]	[ C ] pisca
Quando alcançar a temperatura de limpeza, [ C ] deixa de piscar.		
Parar a função	pressione [ CLEAN ] ou pressione [  ] ou deslize o dedo sobre o “SLIDER“	nada ou [ H ] [ 0 ] a [ 9 ]

A limpeza pode realizar-se nos níveis 4, 5 ou 6 do touch control slider.

# CONSELHOS DE COZINHADO

## Configuração dos níveis de cozinhado / Temperaturas

Nível Cozinhado	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Pode cozinhar diretamente sobre a superfície de cozinhado sem utilizar azeite ou outros tipos de gordura.

Evite chegar ao «smoke point» ponto de fumo (=temperatura muito alta) quando está a cozinhar com óleo ou gorduras. Os alimentos perdem valor nutricional.

Para conservar todo o sabor e qualidade dos alimentos, assegure-se que seleciona a temperatura adequada de acordo com o tipo de cozinhado pretendido.

## Temperatura Máxima e «smoke point» (Ponto de Fumo)

Godura/Óleo	Temperatura máxima recomendada (°C) / nível de potência	Smoke point (°C)
Manteiga	130 / 4	150
Banha	170 / 6	200
Gordura de carne	180 / 6	210
Azeite	180 / 6	200
Óleo de girassol	200 / 7	220
Óleo de amendoim	200 / 7	235
Óleo de coco	200 / 7	240

## Conselhos de cozinhado

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potência
Peixe e Mariscos	170-180	6
Bife vitela	160-180	6
Vaca	200-210	8
Porco	180-210	7
Cordeiro	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Ovo frito	140	4-5
Panquecas / Omoletes	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetais	140-160	5
Cozer arroz previamente cozinhado, em fogo lento	140-160	5
Cozer massa previamente cozinhada, em fogo lento	140-160	5

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

---

## Limpeza do vidro

Limpe o vidro utilizando um pouco de detergente da louça diluído em água ou um produto recomendado para a limpeza de vitrocerâmicas. Não utilize detergentes demasiado corrosivos ou abrasivo ou outros produtos ou instrumentos de limpeza que possam causar riscos.

De seguida seque com um pano limpo.

Os derrames de açúcar, marmelada, geleia, etc. devem ser retirados imediatamente.

## Limpeza da superfície de cozinhado

**Superfície de cozinhado fria:** Retire as manchas ligeiras com um pano húmido utilizando um detergente líquido diluído num pouco de água. De seguida, enxague com água fria e seque completamente a superfície com movimentos que sigam os vincos naturais da superfície de cozinhado (não faça movimentos circulares).

**Superfície de cozinhado quente:** Pressione a tecla [ CLEAN ] e aguarde até que [ C ] se volte a fixar (consulte o capítulo "Função Limpeza").

Coloque cubos de gelo na superfície de cozinhado e elimine as manchas ligeiras com uma espátula. Depois arraste para a descarga e limpe-a por exemplo, com papel absorvente. Pode utilizar água fria na substituição do gelo.

De seguida, seque completamente a superfície com movimentos no sentido das ranhuras naturais da superfície de cozinhado (sem realizar movimentos circulares) utilizando um pano seco.

Algumas manchas ocasionadas pelos ácidos naturais contidos nos alimentos podem ser limpas com sumo de limão quando a superfície estiver fria.

Não limpe a placa se o vidro está demasiado quente: **RISCO DE QUEIMADURAS.**

Nunca utilize detergentes abrasivos e equipamentos de limpeza passíveis de provocar riscos.

Não utilize aparelhos de limpeza a pressão ou a vapor.

## QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS

---

### A placa de cozinha ou as zonas de cozinhado não ligam:

- A placa está incorretamente ligada à rede elétrica
- O fusível de proteção fundiu
- Verifique se o bloqueio está ativado
- O touch control está coberto com gordura ou água
- Está um objeto pousado em cima do touch control

### O símbolo [ E ] aparece no display:

- Desligue e volte a ligar o aparelho
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica

### Uma das zonas ou todas as zonas de cozinhado desligam-se:

- O sistema de segurança ativou-se
- Este sistema se no caso de se ter esquecido de desligar uma zona de cozinhado
- Uma ou mais teclas estão tapadas
- O recipiente está vazio e o fundo sobreaqueceu
- A placa possui ainda um dispositivo de redução automática do nível de potência e de corte automático em caso de sobreaquecimento

### **A ventilação continua em funcionamento depois do teppan yaki desligar-se:**

- Não é uma falha, o ventilador continua a proteger a eletrónica do aparelho
- A ventilação parará automaticamente

### **O painel de comandos indica [ C ]:**

- Consulte o capítulo “Função Limpeza”

### **O painel de comandos indica [ II ]:**

- Consulte o capítulo “Pausa”

### **O símbolo [ ] ou [Er03] aparece no display:**

- As teclas estão tapadas por algum objeto ou líquido. O símbolo desaparece quando a tecla é liberta ou limpa

### **O símbolo [ E2] aparece no display:**

- A placa sobreaqueceu, deixe arrefecer e volte a ligar novamente.

### **O símbolo [ E8] aparece no display:**

- Ventilador com entrada de ar obstruída. Desobstrua.

### **O símbolo [ U400 ] aparece no display:**

- O aparelho não está corretamente ligado à corrente elétrica. Verifique a ligação e ligue a placa.

### **O símbolo [ Er47 ] aparece no display:**

- O aparelho não está corretamente ligado à corrente elétrica. Verifique a ligação e ligue a placa.

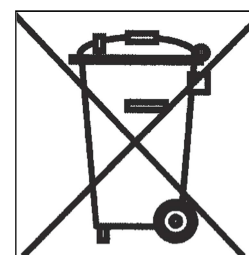
**Se algum dos símbolos anteriores persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.**

## **PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE**

---

- Os materiais da embalagem são ecológicos e recicláveis
- Os aparelhos eletrónicos são formados por diversos tipos de materiais recicláveis, os quais são necessários para o bom funcionamento e segurança do aparelho.

- **Não deposite o seu equipamento no lixo doméstico**
  - **Contacte o centro de recolha da sua área de residência.**



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

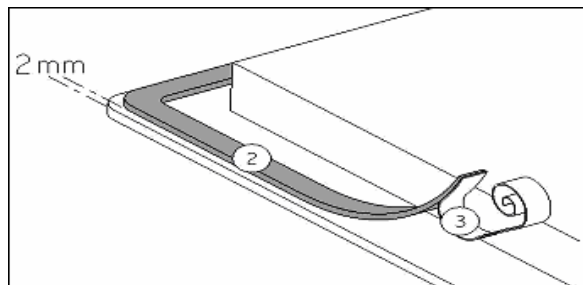
A instalação é da exclusiva responsabilidade do instalador.

O utilizador tem de respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país de residência.

## Colocação da junta de vedação

A junta de vedação fornecida com o aparelho impede qualquer tipo de infiltração no móvel.

A sua colocação deve realizar-se cuidadosamente de acordo com o esquema.



**Coloque a junta (2) sobre o bordo da placa, a 2 mm de bordo exterior, depois de remover a folha de proteção (3).**

## Encastre:

- **A abertura na superfície de trabalho será, segundo o modelo, de:**

Tipo	Dimensão de corte		Dimensão para instalação à face			Medida do vidro		
	Largura	Profundidade	Largura	Profundidade	Raio	Largura	Profundidade	Espessura
<b>TPI380</b>	360	490	386	516	8	380	510	6

- **A distância entre a placa de cozinhado e a parede deve ser no mínimo de 50 mm.**
- Este tipo de aparelho pertence à classe de proteção "Y". O ideal seria a instalação da placa com bastante espaço livre dos lados, no entanto, na parede posterior e numa das laterais pode existir uma parede ou um móvel alto. **No outro lado, não pode haver nada que seja mais alto que a superfície de cozinhado.**
- O móvel de suporte da placa, bem como os rebordos do móvel, os laminados e as colas de fixação têm de ser resistentes a temperaturas iguais ou superiores a 100°C.
- As juntas das arestas devem ser termorresistentes
- Não instale a placa sobre um forno sem ventilação nem sobre uma máquina de lavar louça
- De modo a assegurar uma ventilação correta do sistema eletrónico, mantenha **um espaço de 20 mm** por baixo da carcaça do aparelho.
- Se tiver uma gaveta por baixo da placa, evite armazenar produtos inflamáveis (por exemplo sprays) e objetos que não resistam ao calor.
- Por vezes os materiais que normalmente são utilizados nos tampo expandem com o contacto com a água. Para proteger os cantos do corte, aplique um verniz ou um vedante especial. Tenha especial cuidado ao colocar a junta fornecida com o aparelho de modo a prevenir fugas de derrames líquidos nos móveis
- A distância de segurança entre a placa de cozinhado e o exaustor situado por cima desta deve respeitar as instruções do fabricante do exaustor. Em caso da falta de instruções, respeite uma distância mínima de 760 mm.
- Após a colocação da placa, verifique que o cabo de alimentação não está sujeito a tensão mecânica, como por exemplo preso numa gaveta.
- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas tampas caso sejam indicadas pelo fabricante. A utilização de tampas inadequadas pode provocar acidentes.

# LIGAÇÃO ELÉTRICA

- A instalação deste equipamento e a sua ligação elétrica devem ser realizadas apenas por um eletricista qualificado que cumpra com as normas em vigor.
- As partes elétricas devem estar sempre protegidas após a instalação.
- Os dados necessários para a ligação elétrica estão indicados na chapa de características localizadas na parte inferior da placa.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito com um dispositivo de corte onipolar com separação mínima entre contactos de 3 mm.
- O circuito elétrico deve estar separado da rede por dispositivos adequados, por exemplo disjuntores, fusíveis, interruptores diferenciais e contactores.
- Se o aparelho não tiver uma tomada acessível, devem ser incorporados na instalação fixa, outros meios de desconexão segundo as regulamentações referentes à instalação.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a não tocar nas partes quentes da placa de cozinhado.

## **Atenção!**

Este aparelho está projetado para uma alimentação elétrica de 230 V~ 50/60 Hz

Ligue sempre o aparelho à proteção terra.

Respeite o esquema de ligações.

O fio verde/ amarelo corresponde ao condutor terra, o fio azul corresponde ao condutor neutro e o fio castanho corresponde ao condutor fase.

Tensão/Frequência	Conexão	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de proteção
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculado com o coeficiente de simultaneidade segundo a norma EN 60 335-2-6

## **Atenção! Introduza corretamente os cabos e aperte bem os parafusos.**

**Não podemos ser responsabilizados por qualquer incidente devido a uma ligação incorreta ou pela utilização do aparelho que não tenha sido ligado à terra ou equipado com uma ligação à terra defeituosa.**



